Vinextase®

Natura Bent G

Bentonite granulée à fort pouvoir déprotéinisant.

COMPOSITION :
Bentonite sodique naturelle (Montmorillonite).

Caractéristiques physiques

* Aspect : granulés
* Couleur : gris

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose moyenne : 10 à 90 g/hl.
Selon l'objectif choisi (clarification ou déprotéinisation).

Il est recommandé de déterminer la dose à l'aide d'un test protéique.

Incorporer délicatement dans 10 fois son poids d'eau et opérer une forte agitation jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Laisser gonfler la préparation pendant 4 à 6 heures.
Mélanger à nouveau et incorporer au cours d'un remontage.

Analyse physico-chimique

* Humidité		< 12
* Métaux lourds	(ppm)	< 10
* Fer	(%)	< 0,2
* Plomb	(ppm)	< 6
* Sodium	(%)	< 1,5
* Calcium	(%)	< 2,5
* Pouvoir de gonflement		> 25

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sachet de 1 kg - Carton de 25 kg
Sac de 25 kg

À conserver à l'abri de l'humidité et de source d'odeurs.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178

Vinextase®

Natura Bent P

Bentonite poudre à fort pouvoir déprotéinisant.

COMPOSITION :
Bentonite sodique naturelle (Montmorillonite).

Caractéristiques physiques

* Aspect : poudre
* Couleur : gris

Conformité

Produit conforme au codex oenologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Dose moyenne : 10 à 90 g/hl.
Selon l'objectif choisi (clarification ou déprotéinisation).

Il est recommandé de déterminer la dose à l'aide d'un test protéique.

Incorporer délicatement dans 10 fois son poids d'eau et opérer une forte agitation jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Laisser gonfler la préparation pendant 4 à 6 heures.
Mélanger à nouveau et incorporer au cours d'un remontage.

Analyse physico-chimique

* Humidité		< 12
* Métaux lourds	(ppm)	< 10
* Fer	(%)	< 0,05
* Plomb	(ppm)	< 6
* Sodium	(%)	< 1,5
* Calcium	(%)	< 1
* Pouvoir de gonflement		> 27

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Sac de 25 kg

À conserver à l'abri de l'humidité et de source d'odeurs.

Fiche technique mise à jour : 03/03/2015

Les informations de cette fiche technique correspondent à l'état actuel de nos connaissances et sont données à titre indicatif sans engagement ou garantie.
Le produit doit être utilisé conformément à la réglementation en vigueur.

soufflet vigne

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - BP 125
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE - RCS 623 780 178